



Konditorejas
fabrika

UZVARA

S
664.14-17

 **UZVARA**
RĪGĀ



Zefirs



Viens no pircēju iecienītākajiem fabrikas produktiem ir **ZEFĪRS.**

ZEFĪRS.

Arī zefīra pamatizejvielas ir cukurs, cietes sīrups un želējoša viela. Kā želējošu vielu šeit lieto pektīnu, kas tiek sakults ar labu ābolu biezeni un olas baltumu. Pektīns tiek iegūts no augu valsts un tas sekmē smago metālu un radioaktīvo vielu izvadīšanu no organisma.

Zefīru nosacīti var iedalīt divās grupās. Pie pirmās grupas -

NEGLAZĒTIEM ZEFĪRIEM -

pieder "Krējuma", "Sārtais", "Ābolītis", "Baltsārtais".

Zefīru var pārklāt ar šokolādes glazūru. Tā top virkne interesantu receptūru, kas veido otro grupu -

GLAZĒTOS ZEFĪRUS-

"Sārtais šokolādē", "Maigums šokolādē".

ZEFFIR

is one of most popular forms of candy produced by "Uzvara".

It consists of sugar, glucose syrup and jelly stuff. The jelly stuff is made of pectin whipped with high quality apple mash and white of the egg.

Zeffir can be divided in two groups. The first group -

UNICED ZEFFIR.

These are such sorts as "Krējuma", "Sārtais", "Ābolītis", "Baltsārtais".

All these sorts can be covered by chocolate icing. This way you can get the second group -

ICED ZEFFIR -

"Sārtais šokolādē", "Maigums šokolādē".

Одним из наиболее популярных видов продукции является

ЗЕФИР.

Основными исходными продуктами для зефира так же служат сахар, патока и желлирующее вещество. Желе образует пектин, который сбивается с высококачественным яблочным пюре и яичным белком. Пектин получают из растительного мира и он способствует выделению из организма тяжёлых металлов и радиоактивных веществ.

Зефир условно можно разделить на две группы. К первой группе -

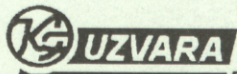
НЕГЛАЗИРОВАННЫМ ЗЕФИРАМ

принадлежат "Krējuma", "Sārtais", "Ābolītis", "Baltsārtais".

Зефир можно покрыть шоколадной глазурью. Так возникает ряд интересных рецептур, относящихся к второй группе -

ГЛАЗИРОВАННЫМ ЗЕФИРАМ -

"Sārtais šokolādē", "Maigums šokolādē".



RĪGĀ Sporta ielā 2, LV-1145

Tālr.: direktors 332032, realizācijas daļa 333409

Fakss: (0132) 334631

Firmas veikali "Karamelīte"

Rīgā

Gertrūdes 6,

Klijānu 2/14

Kr.Barona 16/18

Maskavas 73

Čaka 80

Jūrmalā

Jūras 39





••• Karamélé •••



KARAMELES AR PIENA PILDĪJUMU.

Piens un piena pārstrādes produkti jau izsenis ir viena no Latvijas konditoru iecienītākajām pamatizejvielām. Līdzās jau zināmajām šķirnēm - "Piena lāse", "Kafijas", "Zemenes ar krējumu", "Mazulīte", "Piena gardums", "Sporta" radīta virkne jaunu karameļu receptūru - "Vaive", "Ķimeņu", "Cigoriņš", "Magnolija", "Varavīksne". Fabrika atsākusi ražot ļoti iecienītās

KARAMELES AR ATVĒSINOŠU PILDĪJUMU:

LATVIJAS NACIONĀLĀ
BIBLIOTĒKA

"Sniedzīņš", "Uzvara", "Atspirdzinošā".

KARAMELES AR JAUKTIEM PILDĪJUMIEM.

Lai radītu tikai vienai noteiktai karameļu šķīnei piemītošo garšas buķeti, bieži pildījumos izmanto ļoti plašu izejvielu klāstu - rieksus, kakao produktus, kafiju u.c. Tā radītas visiem pazīstamas šķīmes: "Vēžu kakliņi", "Esmeralda", "Svētku", "Arabika", "Zelta zivtiņa" u.c.

Pavisam nesen, sadarbībā ar Latvijas Mikrobioloģijas institūtu, fabrikas tehnologi spēruši pirmos soļus jaunā novirzienā - izmantot ražošanā izejvielas, kas zināmās devās iedarbojas kā viegli tonizējošs līdzeklis. Pašlaik radītas jaunas šķīmes "Žeņ šeņ" un "Kriksīte", kurās izmanto žeņšeņa saknes ekstraktu.

THE CARAMELS WITH MILK FILLING.

Milk and dairy produce are among the most popular raw materials in Latvian confectionery for a long time. Beside the well known sorts - "Piena lāse", "Kafijas", "Zemenes ar krējumu", "Mazulīte", "Piena gardums", "Sporta" in the assortment of "Uzvara" you can find a lot of new titles: "Vaive", "Ķimeņu", "Cigoriņš", "Magnolija", "Varavīksne". The specialists of "Uzvara" have resumed the production of very popular

CARAMELS WITH COOLING FILLING:

"Sniedzīņš", "Uzvara", "Atspirdzinošā".

THE CARAMELS WITH COMBINED FILLING

In order to get a specific taste in some cases the technologists combine a great variety of raw materials used in filling of the caramels - nuts, cocoa products, coffee, etc. In this way the popular sorts "Vēžu kakliņi", "Esmeralda", "Svētku", "Arabika", "Zelta zivtiņa" were elaborated.

Recently, in cooperation with Latvian institute of Microbiology, the technologists of "Uzvara" started to use such raw materials which in small ration have the effect of tonic. In this way they have elaborated such sorts as "Žeņ šeņ" and "Kriksīte".

МОЛОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ.

Молоко и молочные продукты для кондитеров Латвии издавна являются излюбленными исходными продуктами. Наряду с известными уже сортами - "Piena lāse", "Kafijas", "Zemenes ar krējumu", "Mazulīte", "Piena gardums", "Sporta" создан ряд новых рецептур карамели - "Vaive", "Ķimeņu", "Cigoriņš", "Magnolija", "Varavīksne". Фабрика возобновила производство столь популярной

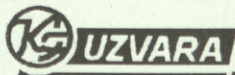
ПРОХЛАДИТЕЛЬНОЙ КАРАМЕЛИ:

"Sniedzīņš", "Uzvara", "Atspirdzinošā".

СМЕШАННАЯ КАРАМЕЛЬ.

Чтобы создать вкусный букет, присущий только одному, определенному сорту карамели, нередко в начинке используют весьма широкий набор исходного материала - орехи, какао продукты, кофе и др. Так возникли всем известные сорта: "Vēžu kakliņi", "Esmeralda", "Svētku", "Arabika", "Zelta zivtiņa" и др.

Совсем недавно, в сотрудничестве с Латвийским институтом Микробиологии, технологи фабрики сделали первые шаги в новом направлении - использовать в производстве вещества, которые в определенных дозах действуют как легко тонизирующее средство. Сейчас созданы новые сорта "Žeņ šeņ" и "Kriksīte", в которых используется экстракт корня женьшеня.



Rīgā Sporta ielā 2, LV-1145

Tāl.: direktors 332032, realizācijas daļa 333409

Fakss: (0132) 334631

Firmas veikali "Karamelīte"

Rīgā

Ģertrūdes 6,

Ķlijānu 2/14

Kr.Barona 16/18

Māskavas 73

Čaka 80

Jūrmalā

Jūras 39





**piena
konfektē**

Fabrikas tehnologi allaž domājuši par

PIENA KONFEKTES

sortimenta daudzveidību. Šī produkta sastāvdaļas ir augstvērtīgi piena pārstrādes produkti ar dažādām piedevām. Pircēji iecienījuši "Uzvaras" ražotās konfektes "Zelta teliņš" un "Tonuss". Nupat veikalu plauktos parādījusies jauna konfekte "Rota". Atsākta arī kādreiz jau ražotās piena konfektes - "Gotiņa" izlaide.

Uzņēmuma speciālisti domā radīt piena konfektes ar dažādām augļu piedevām.

The technologists of "Uzvara" are trying to extend the assortment of

MILK CANDY.

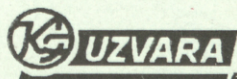
This product consist of dairy produce with various addings. The most popular sorts are "Zelta teliņš" and "Tonuss". The newest sort of milk candy produced by "Uzvara" is called "Rota". "Uzvara" have resumed the production of very popular milk candy "Gotiņa".

Технологи фабрики всегда думали о расширении ассортимента

МОЛОЧНЫХ КОНФЕТ.

В состав конфет входят высококачественные продукты переработки молока с различными добавками. Покупатели полюбили производимую на фабрике конфету "Zelta teliņš" и "Tonuss". Сейчас на полках магазинов показалась новая конфета "Rota". Возобновлен также выпуск молочной конфеты "Gotiņa".

Специалисты фабрики предполагают выпускать молочные конфеты с различными фруктовыми добавками.



RĪGĀ Sporta ielā 2, LV-1145

Tāl.: direktors 332032, realizācijas daļa 333409

Fakss: (0132) 334631

Firmas veikali "Karamelīte"

Rīgā

Gertrūdes 6,

Klijānu 2/14

Kr.Barona 16/18

Maškavas 73

Čaka 80

Jūrmalā

Jūras 39





••• Karamélé •••



Visplašāk pārstāvētais produkcijas veids "Uzvarā" ir

KARAMELES.

Fabrikā ražo ap 70 nosaukumu karameles. Divas trešdaļas sortimentā izstrādājuši fabrikas speciālisti. Lielu uzmanību fabrikas tehnologi velta visvienkāršākajām karamelēm -

LEDENĒM.

Līdzās jau sen zināmajām šķirnēm - "Bārbele", "Teātra", "Starts", radīta virkne jaunu - gan ar neparastām formām ("Jūras pērle", "Saldā krusa"), gan ar specifiskām piedevām - ekstraktiem ("Vērmelīte", "Meža brīnums", "Aira").

KARAMELES AR AUGĻU - OGU PILDĪJUMU.

Šajās jau pircēju iecienītajās karamelēs tiek izmantoti dažādu augļu - ogu pārstrādes produkti - biezeņi, ievārijumi, sulas, ekstrakti. Dominē Latvijā izaudzētas izejvielas: āboli, cidonijas, aronijas. Pēdējos gados izstrādātas ļoti interesantas šķirnes: "Ziemeļu ķirsis", "Malda", "Jūrmala", "Mežābelīte", "Dzērvenīte". Fabrikas speciālisti karameļu ražošanā sākuši izmantot Latvijā audzētus dārzeņus - burkānus un bietes. Tā radušās jaunas šķirnes: "Dzintarlāse", "Jaunums", "Vita".

The caramel is the main form of candy produced by "Uzvara". There is a great variety of

CARAMELS.

"Uzvara" produce more than 70 kinds and forms of caramels. About 70 per cent of the whole assortment is elaborated by the specialists of the factory.

The technologists of "Uzvara" are paying much attention to the most similar form of caramels -

SUGAR CANDY.

Beside the popular sorts "Bārbele", "Teātra", "Starts" "Uzvara" produce a lot of new sorts different by form ("Jūras pērle", "Saldā krusa"), or by specific extracts ("Vērmelīte", "Meža brīnums", "Aira").

THE CARAMELS WITH FRUIT AND BERRY FILLING.

In these sorts of caramels several juices, mashes and jams of fruits and berries are used as filling. The technologists of "Uzvara" mainly try to use the products of Latvian flora: quinces, apples, etc. Recently they have elaborated a lot of new sorts: "Ziemeļu ķirsis", "Malda", "Jūrmala", "Mežābelīte", "Dzērvenīte". In some new sorts the vegetables - carrots and beets are also used. This way the technologists have elaborated such sorts as "Dzintarlāse", "Jaunums", "Vita".

Наиболее широко представляемый вид продукции на фабрике - это

КАРАМЕЛЬ.

Фабрика производит до 70 названий карамели разных видов и форм. Две трети ассортимента разработаны специалистами фабрики. Большое внимание технологи фабрики уделяют простейшей карамели -

ЛЕДЕНЦАМ.

Наряду с уже известными сортами - "Bārbele", "Teātra", "Starts", создан ряд новых - и необычной формы ("Jūras pērle", "Saldā krusa"), и со специфическими добавками - экстрактами ("Vērmelīte", "Meža brīnums", "Aira").

ФРУКТОВО - ЯГОДНАЯ КАРАМЕЛЬ.

В этой, уже полюбившейся покупателям, карамели используются разные продукты переработки фруктов и ягод - пюре, подварки, соки, экстракты. Преобладают исходные продукты, выращенные в Латвии: яблоки, цидония, арония. В последние годы разработаны очень интересные сорта: "Ziemeļu ķirsis", "Malda", "Jūrmala", "Mežābelīte", "Dzērvenīte". Специалисты фабрики в производстве карамели стали использовать выращенные в Латвии овощи - морковь и свеклу. Так были созданы новые сорта "Dzintarlāse", "Jaunums", "Vita".



·Marmelāde·



Līdzās karamelēm, otrs lielākais "Uzvarā" ražotais konditorejas izstrādājumu veids ir

MARMELĀDE.

Tā sastāv no cukura, cietes sīrupa un želējošās vielas - agara vai pektīna, ko iegūst no augu valsts. Marmelādes garšas, smaržas un krāsas iegūšanai izmanto dažādas piedevas - biezeņus, esences, krāsvielas. Pēc sava sastāva, formas un pagatavošanas paņēmieniem viss plašais marmelādes klāsts iedalāms divās grupās. Pirmā grupa -

ŽELEJAS MARMELĀDE.

Tās ir pircēju iecienītās šķirnes "Gundega", "Aronija", "Pilādzītis". "Uzvara" sākusi ražot arī jaunas marmelādes - "Vijolīte", "Zemeņu". Otrā grupa -

GRIEZTĀ MARMELĀDE.

Tajā ietilpst tādas šķirnes kā "Šķēlītes", "Piena", "Daudzkrāsainā", "Dienvīdu". Fabrikas tehnologi sākusi atjaunot sen aizmirstu marmelāžu "Gliemezītis", "Šaha" un "Trīskārtainā" ražošanu.

Visas minētās marmelādes var pārklāt ar šokolādes glazūru, tā radot jaunas interesantas receptūras.

THE MARMELADE

is the second main form of candy produced by "Uzvara".

It consists of sugar, glucose syrup and jelly stuff - agar or pectin. In order to get the taste, smell and colour the technologists use various additions: mashes, essences, etc. According to its form, content and the way of production the assortment of the marmelade produced by "Uzvara" can be divided in two groups. The first group -

CANDIED FRUIT JELLY.

Beside the popular sorts "Gundega", "Aronija", "Pilādzītis", "Uzvara" have recently started to produce some new ones : "Vijolīte", "Zemeņu". The second group -

CUTTED MARMELADE.

These are such sorts as "Šķēlītes", "Piena", "Daudzkrāsainā", "Dienvīdu". The technologists of "Uzvara" have resumed the production of once so popular sorts "Gliemezītis", "Šaha" and "Trīskārtainā".

All these sorts can be covered by chocolate in order to get various interesting forms.

Наряду с карамелью вторым крупнейшим видом продукции, производимой на фабрике "Узвара", является

МАРМЕЛАД.

Он состоит из сахара, патоки и эселирующего вещества - агара или пектина, добываемых в растительном мире. Для получения вкуса, запаха и цвета мармелада используются различные добавки - пюре, эссенции, красители. По своему составу, форме и способам приготовления весь широкий ассортимент мармелада делится на две группы. Первая группа:

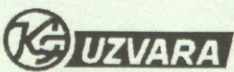
ЖЕЛЕЙНЫЙ МАРМЕЛАД.

Это полюбившиеся покупателям сорта "Gundega", "Aronija", "Pilādzītis". Фабрика начала производство нового мармелада "Vijolīte", "Zemeņu". Вторая группа:

РЕЗНОЙ МАРМЕЛАД.

Она включает такие сорта как "Šķēlītes", "Piena", "Daudzkrāsainā", "Dienvīdu". Технологи фабрики возобновили производство давно забытого мармелада "Gliemezītis", "Šaha", и "Trīskārtainā".

Мармелад заливают шоколадной глазурью, создав, таким образом, ряд новых интересных рецептур.



RĪGĀ Sporta ielā 2, LV-1145

Tālr.: direktors 332032, realizācijas daļa 333409

Fakss: (0132) 334631

Firmas veikali "Karamelīte"

Rīgā

Ģertrūdes 6,

Klijānu 2/14

Kr.Barona 16/18

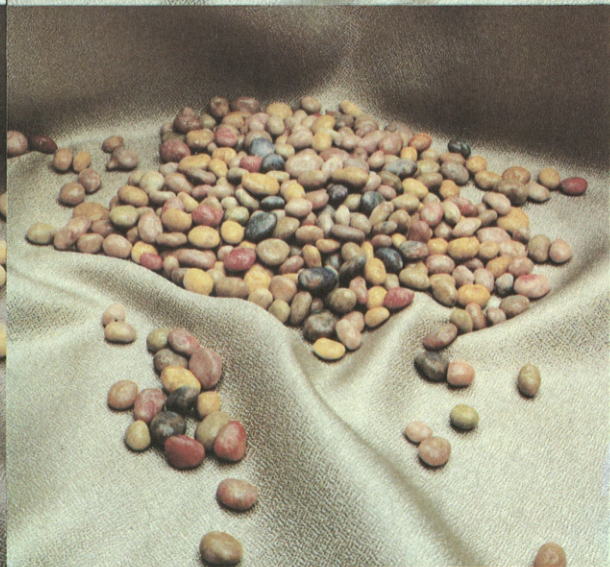
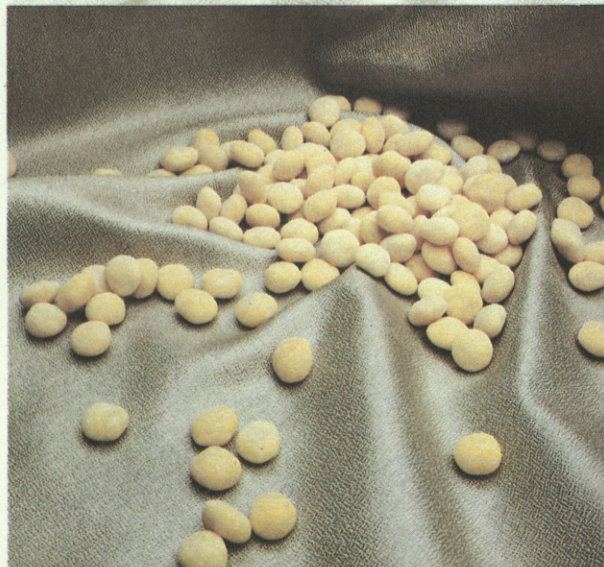
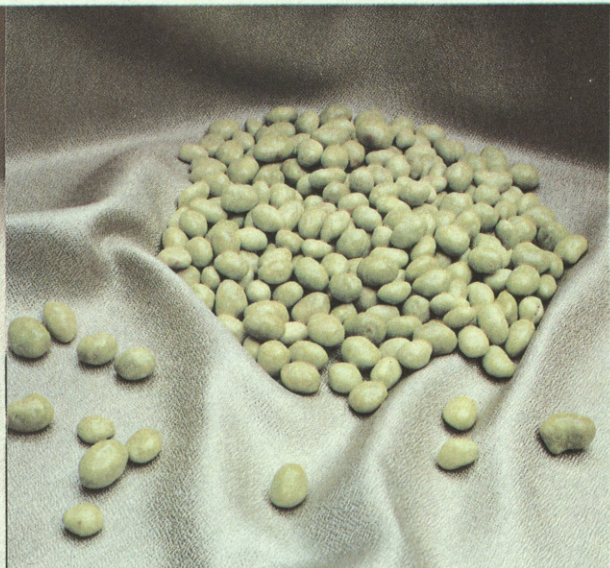
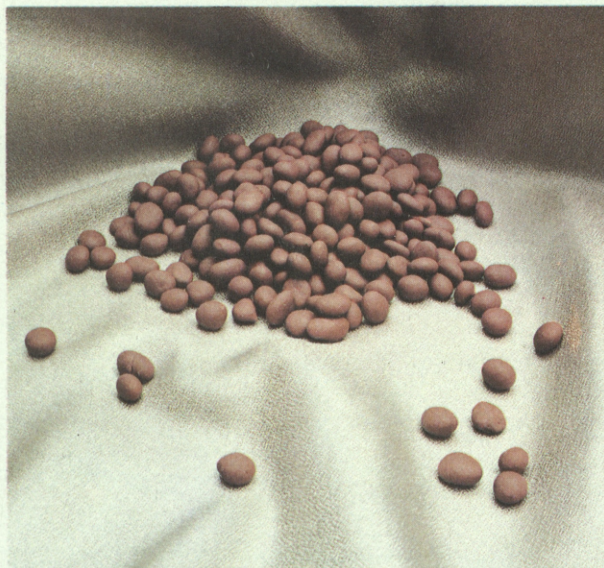
Maškasvas 73

Čaka 80

Jūrmalā

Jūras 39





••• Dražeja •••



Loti interesants un daudzveidīgs ir "Uzvaras" piedāvātais dražeju klāsts.

DRAŽEJAS

izaug no sīkiem cukura graudiņiem līdz dažādu krāsu un lieluma zimišiem dražēšanas katlos. Šo produkcijas veidu sauc par

CUKURA DRAŽEJĀM.

Tādas ir jau zināmās dražejas "Puķuzirnīši", "Rodeo", "Dagda", "Sporta", "Krokets" u.c.

Tehnologi strādā, lai maksimāli izmantotu Latvijas dabas dotās veltes. Šī darba rezultāti ir dražejas "Dzērvenīte", "Cidonija". Jauns novirziens fabrikas sortimentā ir tādas dražejas, kuru pamatā ir karamele monpansjē ar dažādām piedevām - riekstiem, sezama sēkliņām, ekstraktiem u.c. Tādas ir dražejas "Griljāža cukurā", "Griljāža kakao pulverī". Vēl lielāks ir "Uzvarā" ražotais

RIEKSTU UN ROZIŅU DRAŽEJU

klāsts. Līdzās jau sen zināmajām šķirnēm "Jūras akmentiņi" un "Rieksti šokolādē" radīta virkne jaunu - "Iecienītais", "Kārums", "Pikantais" u.c.

Drīzumā fabrika sāks tādu dražeju ražošanu, kuru pamatu veidos dažādu formu, krāsu un garšu žeļejas marmelādes korpusiņi.

THE SYRUP - FILLED BONBONS

produced by "Uzvara" are in many forms and colours. These bonbons grow up from a tiny sugar pieces. This form of candy is called

SUGAR SYRUP - FILLED BONBONS.

These are such sorts as "Puķuzirnīši", "Rodeo", "Dagda", "Sporta", "Krokets".

The technologists of "Uzvara" are doing their best to use the treasures of Latvian flora. The result of their work is the syrup - filled bonbons "Dzērvenīte", "Cidonija". A new direction in the assortment of "Uzvara" is producing the syrup - filled bonbons based on caramel fruit drops with several addings - nuts, extracts, etc. These are such sorts as "Griljāža cukurā", "Griljāža kakao pulverī". "Uzvara" produce a great variety of

NUT AND RAISIN SYRUP - FILLED BONBONS.

Beside the well known sorts "Jūras akmentiņi" and "Rieksti šokolādē" the technologists of the factory have elaborated some new ones: "Iecienītais", "Kārums", "Pikantais".

Soon "Uzvara" will start to produce the syrup - filled bonbons based on jelly marmelade foundation.

Интересен и многообразен предлагаемый фабрикой "Uzvara" ассортимент

ДРАЖЕ.

Драже вырастают из маленьких крупинок сахара до горошков разного цвета и размера в дражерочных котлах. Этот вид продукции называется -

САХАРНЫМ ДРАЖЕ.

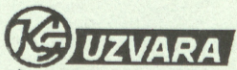
К ним относятся уже известные драже "Puķuzirnīši", "Rodeo", "Dagda", "Sporta", "Krokets" и др.

Технологи работают над тем, чтобы максимально использовать дары природы Латвии. Результат этой работы - драже "Dzērvenīte", "Cidonija". Новое направление в ассортименте фабрики характеризуют драже, в основе которого карамель монпансье с различными добавками - орехами, кунжутном, экстрактами и др. Это драже "Griljāža cukurā", "Griljāža kakao pulverī". Еще шире выбор производимых на фабрике

ОРЕХОВЫХ ДРАЖЕ И ДРАЖЕ С ИЗЮМОМ.

Наряду с давно известными сортами "Jūras akmentiņi" и "Rieksti šokolādē" создан ряд новых - "Iecienītais", "Kārums", "Pikantais".

Вскоре фабрика начнет производство драже, сердцевину которого будут формировать кусочки желейного мармелада разной формы, цвета и вкуса.



RĪGĀ Sporta ielā 2, LV-1145

Tālr.: direktors 332032, realizācijas daļa 333409

Fakss: (0132) 334631

Firmas veikali "Karamelīte"

Rīgā

Gertrūdes 6,

Klijānu 2/14

Kr.Barona 16/18

Maškasvas 73

Čaka 80

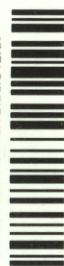
Jūrmalā

Jūras 39



LATVIJAS NACIONĀLA
BIBLIOTĒKA

LATVIJAS NACIONĀLA BIBLIOTĒKA



0320064732

r 30.-

Kontroleksemplārs